

Spargel-Pasta mit Lachs

Für 4 Portionen:

750 g weißer Spargel	400 g Lachsfilet	1 Orange
1 rote Zwiebel	300 g Penne	1 EL Rapsöl
150 g Sahne	60 g gerieb. Parmesan	Salz, Kerbel

Den Spargel waschen, untere holzige Enden entfernen, die Stangen schälen. Den Spargel in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser in ca. 8 Min. bissfest kochen. Das Lachsfilet in Würfel schneiden. Die Orange filetieren, die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Penne nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen, jedoch 2 Min. weniger als auf der Packung angegeben. Zwischenezeitlich das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin unter Rühren glasig anschwitzen. Die Penne abgießen und tropfnass hinzufügen. Sahne, geriebenen Parmesan und 1 TL Salz dazu geben, verrühren und bei schwacher bis mittlerer Hitze 23 Min. köcheln lassen. Den Kerbel hacken. Lachs und Orangenfilets in die Pfanne geben, unter die Nudeln heben und weitere ca. 2 Min. köcheln lassen. Pasta mit Kerbel bestreut anrichten.

Tipps:

Statt der Penne kann man auch andere Nudeln verwenden. Tagliatelle zum Beispiel schmecken ebenfalls zu Spargel und Lachs.

NN am 24. Juni 2024